



**SOLUCIONES PARA
AFRONTAR CON ÉXITO LA
SITUACIÓN EMPRESARIAL
ACTUAL**

*Cursos pensados especialmente para
la empresa y con todos los beneficios
de la formación on-line*

**CURSO ON-LINE
100% BONIFICADO**

Manipulador de alimentos

10 horas

75 €

www.esprl.org

**ESCUELA SUPERIOR DE PREVENCIÓN DE RIESGOS
LABORALES**



**Formación flexible para las necesidades
de su negocio**

FORMACIÓN ESPRL



SOLUCIONES PERSONALIZADAS

Le organizamos de manera personalizada cualquier curso que considere necesario para su empresa.

FORMACIÓN VIRTUAL

Con las ventajas de poderse formar en el momento que mejor le vaya, sin limitaciones horarias ni geográficas

SOLUCIONES E-BUSINESS

Cursos pensados íntegramente para mejorar su gestión y poder afrontar con mayor éxito la situación económica actual.

Manipulador de alimentos

CURSO ON-LINE
100% BONIFICADO

10 horas
75 €



Módulo General

1. Introducción. Legislación aplicable.
2. Alteraciones de los alimentos.
3. Toxiinfecciones alimentarias de origen bacteriano.
4. Preparación, conservación y comercio de los alimentos.
5. Higiene, hábitos y salud.
6. Higiene en el local.

Módulo Específico

7. Alimentos y productos manipulados en el sector. Higiene y manipulación.
8. Sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico. APPCC
9. Legislación específica del sector

Con la formación en manipulación de alimentos se pretende concienciar al colectivo de los manipuladores de la industria alimentaria de la importancia de mantener una correcta educación sanitaria y unos buenos hábitos higiénicos como factores decisivos en la prevención de enfermedades transmitidas por los alimentos, garantizando su inocuidad, salubridad y buen estado.

El curso de MANIPULADOR DE ALIMENTOS va dirigido a todas aquellas personas que, por su actividad laboral, intervienen en la cadena alimentaria, durante la preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, manipulación, venta, suministro y servicio de alimentos.

Manipulador de alimentos

**CURSO ON-LINE 100%
BONIFICADO**

¿CÓMO BONIFICARSE 100%?

LE INFORMAMOS DE CÓMO CALCULAR EL CRÉDITO DISPONIBLE EN SU EMPRESA PARA QUE PUEDA REALIZAR EL CURSO CON COSTE CERO, **100% BONIFICADO**.

DOCUMENTACIÓN

Para poder bonificarse simplemente debe facilitarnos con una antelación mínima de 12 días antes del inicio del curso la siguiente documentación:

- Documento de Adhesión al convenio de agrupación de empresas
- Ficha de inscripción al curso
- Cabecera de nomina/s y fotocopia del/los DNI del/los participante/s
- Correo electrónico y teléfono de contacto del/los participante/s



www.esprl.org

OTROS CURSOS ...



Curso básico de Gestión de la Prevención de riesgos psicosociales
Nivel Básico en PRL (50 h.)
Cómo aprovechar al máximo su procesador de textos
Soluciones estratégicas y jurídicas para empresas
Cómo minimizar los costes de su empresa
Cómo aprovechar al máximo su Base de Datos
Soluciones estratégicas y jurídicas para empresas en crisis
Capacitación para el desempeño de funciones de nivel básico en PRL
Aprenda a utilizar los extintores de su empresa
Aprenda a crear cursos con Moodle
Contabilidad para pymes
Aprenda a tramitar subvenciones para su empresa
Cómo aprovechar al máximo su hoja de cálculo
Aprenda a crear su página Web institucional
Cómo elaborar el plan de viabilidad de su empresa
Mantenimiento y seguridad de su PC
Cómo optimizar el recibo de la luz en su empresa
Resolución de problemas y técnicas de negociación de conflictos
Cómo realizar presentaciones atractivas
Cómo integrar su empresa en las redes sociales
Cómo aplazar y fraccionar sus impuestos
Cómo atraer clientes a su negocio mediante el uso de las TIC's
Cómo reducir el estrés laboral

